И сушим, и мочим

Г Н Тинькова

SHOUT
SHARE
IT

- Тинькова Г Н

Тинькова Г Н
И сушим, и мочим

Г.Н.ТИНЬКОВА

И СУШИМ, И МОЧИМ...

Летом наступает пора дешевых овощей, ягод и фруктов. Увы, недолгая, но именно в эти дни хорошая хозяйка позаботится о том, чтобы заготовить дары лета впрок. Издавна известны такие способы заготовки, как варение, соление, мочение, сушка, маринование, квашение... Предлагаем вашему вниманию некоторые старинные рецепты.

Квашеные бураки. Свеклу вымыть, очистить, разрезать пополам, уложить в кадку, прибавить два ломтя черного хлеба, залить теплой водой, сверху положить деревянный кружок и придавить камнем, поставить в погреб. Бураки закиснут сами собой. Зимой их используют для варки борщей.

Моченая брусника. Ягоды перебрать, вымыть, сложить в кадку, залить рассолом, приготовленным из расчета: 800 г меду, 2 столовые ложки соли, немного корицы и несколько гвоздпк на ведро воды (12,3 л). Сначала рассол вскипятить, затеи- Ъстудить и вылить в кадку с ягодами. Хранить в прохладном месте.

Моченые яблоки. Яблоки перебрать, вымыть, сложить в кадку, пересыпая эстрагоном. Сварить рассол из расчета 3 1/2 столовые ложки соли на ведро воды (12,3 л), во время варки прибавить немного эстрагона и базилика. Рассол остудить и залить им яблоки. Сверху положить деревянный кружок, камень; Поставить в холодное место.

Рассол можно приготовить и иначе: на ведро воды взять 800 г меду, 3 1/2 столовые ложки соли, эстрагона, кипятить в течение 30 минут, потом остудить и залить яблоки.

Или так: на каждую пол сотню яблок среднего размера взять по глубокой тарелке вишневых а смородиновых лпстьев, одно ведро воды и одну ложку соли. Листья и яблоки уложить рядами в кадку, а подсоленную воду вскипятить, остудить и залить ею яблоки. Точно так же можно мочить и груши. Очень важно соблюдать при этом одно правило: груши следует заливать непременно холодным рассолом.

Огурцы в тыкве или арбузе. У спелой тыквы или арбуза срезать верхушку, вынуть сердцева-ну, положить ряд зелени (укроп, эстрагон, листья смородины, дуба, вишни), ряд маленьких огурчиков и т. д., пока тыква не будет наполнена доверху. Всыпать горсть соли, прикрыть той же зеленью, затем срезанной

верхушкой, завязать веревочной сеткой, поставить в кадку с огурцами, залить обычным холодным рассолом (на ведро воды 1,9 стакана соли), прикрыть кружком, придав; вить камнем. Хранить в погребе.

Дыни и арбузы вымыть, положить в кадку, перекладывая каждый ряд зеленым укропом, листьями черной смородины и эстрагоном. Сварить рассол из расчета 400 г соли на ведро воды, остудить и вылить в кадку, сверху положить гнет.

Домашние оливки готовят из кизила (уже покрасневшего, но не созревшего) или садового терна. Ягоды вымыть, немного отварить и откинуть на решето. Приготовить маринад из расчета: на 5 стаканов 3-процентного уксуса _ ложку соли и чайную ложку сахара; положить в него ягоды и варить 30 минут. Затем вылить в чистую посуду, остудить, ягоды сложить в банки, пересыпая эстрагоном, гвоздикой и лавровым листом. Залить маринадом, закупорить и держать на холоде.

Домашние оливки можно приготовить еще и так. Ягоды, рассыпать на решете или холсте и слегка подвялить. Дно бочонка выстелить лавровым листом и эстрагоном, затем уложить рядами ягоды и указанную зелень. Когда бочонок наполнится, залить ягоды охлажденным рассолом, приготовленным из расчета: 800 г соли на ведро воды (12,3л). Брчонок закупорить и поставить в погреб. Через два месяца оливки готовы к употреблению.

Красная смородина маринованная. Отобрать смородину ягодами или веточками, вымыть и обсушить. Веточки связать в небольшие пучки. Сложить смородину в банку. Приготовить маринад яз расчета: на бутылку воды (0,6 л) - бутылку уксуса и 4 стакана сахара. Вскипятить 5 - 6 раз, остудить и залить ягоды. Банку закрыть пергаментом, обвязать шпагатом, хранить в прохладном месте.

Ералаш из фруктов. Годится все, что найдется из фруктов: яблоки, груши, сливы, крыжовник, виноград, черная и красная смородина, вишни, черешня, дыня, морошка... Все тщательно промыть. Яблоки, груши, дыню нарезать кусочками, смородину можно оставить на веточках, виноград разделить на небольшие кисти. Сложить в бутылки с широкими горлышками или банки. Приготовить рассол из расчета: на 1 3/4 бутылки воды - 1/4 бутылки уксуса, 2 1/2 стакана сахара, 3 1/2 столовые ложки соли, 6 г специй (перец, лавровый лист, гвоздика, корица). Рассол вскипятить, остудить, залить им подготовленные фрукты. Бутылки или банки закупорить, заЬмолить, поставить на холод.

Маринованные пикули. Взять цветной капусты, молодой кукурузы, лука мелкими головками, зеленых томатов, огурчиков, зеленых бобов, молодых стручков гороха или фасоли, репы,

моркови. Капусту разделить на мелкие кустики, кукурузу разрезать поперек на несколько частей, репу и морковь брусочками. Подготовленные овощи отварить в 3-процентном уксусе, слить, остудить, сложить в банку, прибавить стручок красного перца, залить свежим. вскипяченным с перцем лавровым листом, небольшим количеством соли и сахара, а затем охлажденным уксусом. Банку закрыть пергаментом, обвязать шпагатом и хранить в сухом, прохладном месте.

Маринованная тыква. Спелую тыкву очистить, нарезать на брусочки в палец толщиной, на небольшом огне отварить в соленом кипятке (так, чтобы вода лишь покрывала тыкву) до мягкости, выложить на сито, остудить, сложить в банку. Сварить маринад из расчета: на стакан 3-процентного уксуса - 1/2 стакана сахара, 5 штук лаврового листа и 10 горошин душистого перца. Маринад остудить, залить им подготовленную тыкву. Банку завязать и хранить на холоде.

Варенье из тыквы. Сварить сироп из 3 стаканов сахара и 1 1/2 стакана воды. В кипящий сироп положить очищенную и нарезанную лапшой тыкву (400 г), проварить несколько минут, снять с огня. На другой день тыкву вынуть, сироп вскипятить, положить в него тыкву, прибавить сок из 1 1/2 лимона, варить до тех пор, пока тыква станет прозрачной, а сироп будет падать тяжелыми каплями.

Киевское (сухое) варенье готовят из земляники, малины, крыжовника, смородины, вишен, слив, персиков, абрикосов, груш, яблок. Сварить сироп из расчета: 2 стакана сахара - 4 стакана воды. В кипящий сироп опустить перебранные и чистые ягоды или фрукты, варить 5 - 7 минут. Сваренные ягоды вынуть шумовкой на металлическое сито, дать стечь сиропу, обвалять их в сахарной пудре, разложить на противне и подсушить в хорошо прогретой. выключенной духовке, несколько раз переворачивая. Вынуть, когда духовка остынет. Подержать 1 - 3 часа на открытом воздухе, затем уложить в банки или коробки, хранить в сухом месте.

Оставшийся сироп можно сохранить на зиму либо приготовить из него леденцы. Для этого сироп сильно, до густоты уварить, вынтить его на смазанное растительным маслом блюдо. Когда сироп начнет остывать, наметить ножом надрезы, по которым готовый, затвердевший леденец легко разломать на квадраты или ромбы.

Свежая черная смородина. Сварить жидкий сироп из 1 стакана сахарного песка и стакана воды, держать его на плите. Каждую веточку смородины обмакнуть в сироп, уложить на блюдо и подсушить в нежаркой духовке. Ягоды сложить в банку,

завязать, хранить в сухом месте.

Свежая брусника. Заранее заготовить цедру с 4 лимонов. Когда придет пора, взять 6,5 л самой лучшей, спелой брусники, перебрать и залить водой так, чтобы все ягоды были покрыты. Сверху положить деревянный .кружок. Через час воду слить в кастрюльку, смерить ее уровень деревянной палочкой и сделать на палочке соответствующую отметку. Потом всыпать 1 кг сахарного песка и заготовленную цедру, поставить на огонь и уварить до объема, отмеченного на палочке. Сироп остудить и залить им бруснику. Заготовленная таким способом брусника сохраняет свежесть в течение года.

Салат из вишен. Отобрать самые лучшие, зрелые вишни без пятен и повреждений. Мятые л перезревшие вишни использовать для приготовления сока: наполнить ими доверху эмалированный горшок, обвязать его горлышко чистой тряпочкой, замазать тестом, поставить в жаркую духовку, затем жар уменьшить и томить в течение нескольких часов. После этого слить получившийся сок, смерить его на каждый стакан сока положить по стакану сахарного песка. По желанию можно добавить корицы и гвоздики или лимонной цедры (на бутылку сока - цедры с половины лимона). Вскипятить сок 5 - 6 раз, остудить и залить им сложенные в бутылки отобранные вишни. Бутылки закупорить, засмолить и хранить на холоде в горизонтальном положении уложенными в ящик.

Яблочная соя. Кислые яблока мелко порубить и отжать из них сок. Точно так же отжать сок из сладких яблок. Смешать из расчета: на 2 доли сладкого сока - одну долю кислого. Влить в бутыль, поставить на холод и дать отстояться 3 - 4 дня. Потом осторожно слить в кастрюлю сок без гущи и варить, помешивая деревянной лопаткой, чтобы не пригорел, до тех пор, пока взятый ложечкой и остуженный сок не будет густоты свежего меда. Хранить яблочную сою нужно в бутылках. В течение нескольких лет она не портится и употребляется для соусов и супов вместо уксуса, а также как подлива к мясу и птице. Приготовить сою можно и из одних лишь кислых яблок, но в этом случае она получается менее вкусной.

Вишни прохладительные. Зрелые, крепкие, без пятен и повреждений владимирские вишни залить пенящимся вином и оставить на сутки. Затем откинуть на решето, и когда вино полностью стечет, вишни поместить в банки или большую эмалированную емкость, перекладывая корицей, гвоздикой ц лавровым листом (на 13 литров вишен взять 13 г специй, четверть из них кладется сверху). Залить вишни медом, чтобы они были полностью покрыты. Сверху положить деревянный кружок и

камень, хранить в холодном месте.

Ликерные фрукты. Взять сливы (либо вишни, абрикосы или персики), залить их коньяком и оставить дня на два. Потом коньяк слить. Приготовить густой сироп из расчета: 1 1/2 стакана сахарного песка на стакан воды. По желанию в сироп можно добавить рюмку коньяка. Сваренный сироп остудить и залить им фрукты.